

養殖虱目魚藥膳產品之加工利用研究

朱正明、陳中梅、杜中菁、陳文君、王文政

水產加工組

藥膳食品近年來深受消費者歡迎，是一種高價位的食品。藥膳不是藥，它強調的是膳字，以食物為主，配以少量的藥物；因此藥膳不應有過多的藥物異味，應該是藥借食味，食助藥性。一般家庭藥膳的主要特點是取材方便，操作簡單、經濟實惠。虱目魚為台灣大宗養殖魚類，適宜開發具競爭力且優良品質之加工調理水產藥膳製品。

本計畫研擬配方以川芎天麻、黃耆當歸、何首烏為主藥材，參考藥膳配方並配合虱目魚，適宜地調整藥材量，製成藥膳虱目魚湯產品及藥膳魚皮凍產品。產品進行人工官能品評結果顯示，無論是虱目魚湯產品或魚皮凍產品，其整體接受性均以黃耆當歸為最佳，約佔 75%（圖 1、2）。將藥膳虱目魚肚湯產品以 121℃ 加熱 60 分

鐘滅菌，虱目魚皮凍產品以 95℃ 加熱 40 分鐘殺菌，並於 5℃ 之冷藏條件下，進行儲存試驗（表 1）。藥膳虱目魚肚湯之生菌數第 0 天 <25CFU/g，第 6 天增加為 3.4×10^2 CFU/g，第 14 天增加為 6.1×10^3 CFU/g。藥膳虱目魚皮凍之生菌數第 0 天 4.55×10^2 CFU/g，第 6 天增加為 8.2×10^2 CFU/g，第 14 天增加為 2.9×10^3 CFU/g。二者儲存 14 天後，生菌數皆符合衛生署公告的衛生標準，即 <10⁵ CFU/g。大腸菌群、大腸桿菌於儲存期間，無論藥膳虱目魚肚湯或藥膳虱目魚皮凍均符合衛生標準，即最確數 <10 MPN/g。揮發性鹽基態氮(Volatile basic nitrogen, VBN)：目前國家標準規定生鮮水產品的揮發性鹽基態氮含量在 25 mg% 以下，兩種藥膳於儲存期間揮發性鹽基態氮之變化都符合衛生標準。

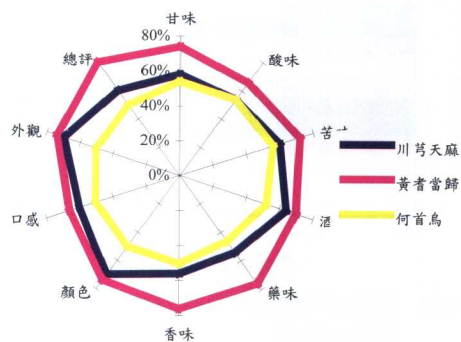


圖1 藥膳虱目魚皮凍之官能品評

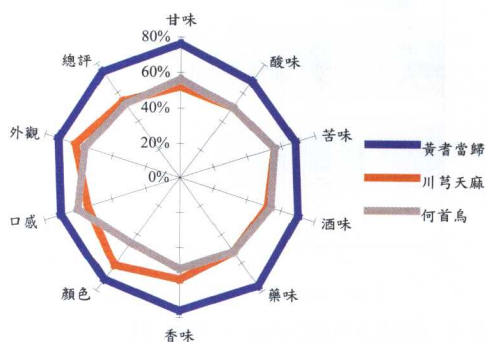


圖2 藥膳虱目魚湯之官能品評

表 1 藥膳虱目魚肚湯及魚皮凍 5℃ 貯藏試驗表

樣品名稱	貯藏天數	生菌數 (CFU/g)	大腸菌群 (MPN/g)	大腸桿菌 (MPN/g)	VBN (mg%)
藥膳虱目魚肚湯	0	<25	陰性	陰性	13.3
	1	<25	陰性	陰性	14.4
	3	<25	陰性	陰性	12.5
	6	3.4×10^2	陰性	陰性	14.0
	9	4.4×10^2	陰性	陰性	11.9
	14	6.1×10^3	陰性	陰性	13.5
藥膳虱目魚皮凍	0	4.6×10^2	陰性	陰性	13.6
	1	4.7×10^2	陰性	陰性	8.7
	2	8.3×10^2	陰性	陰性	5.5
	4	9.2×10^2	陰性	陰性	4.7
	6	8.2×10^2	陰性	陰性	12.0
	9	3.7×10^2	陰性	陰性	10.3
	14	2.9×10^3	陰性	陰性	11.4